

報道関係者各位

2022年5月24日

リョウロンメン
豪華すぎる冷麺『涼籠麺』が登場！

～鮑・フカヒレ・真鯛など、贅沢をふんだんに詰め込みました～



ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）2階 中国料理「鴻臚」では、2022年6月1日（水）から7月31日（日）までの期間『涼籠麺（リョウロンメン）』を提供いたします。

本メニューは海鮮や夏野菜を使用した、料理長こだわりの10種類の具材を冷麺に乗せてお楽しみいただけます。具材にはフカヒレや鮑、活才巻海老の姿揚げ、真鯛のお刺身の海鮮の他に、茗荷の甘酢漬けやフルーツトマトを使用した桂花陳酒漬けなどの夏にぴったりの一品もございます。

好きな具材を冷麺にのせて召し上がるだけでなく、お酒との相性がばっちりの10種類の具材をおつまみとして楽しむこともできます。

ゴマと醤油ベースのタレ2種類と組み合わせる事で自分だけの涼籠麺をご堪能いただけます。

詳細は下記の通りでございます。

【「涼籠麺（リョウロンメン）」概要】

- 開催日：2022年6月1日（水）から7月31日（日）
- 時間：[ランチ] 11：30～15：00（ラストオーダー 14：30）
[ディナー] 17：00～21：30（ラストオーダー 20：30）
- 場所：ホテル日航福岡 2階 中国料理「鴻臚」
- 料金：一客 4,800円（消費税・サービス料込）

【具材・麺の内容】

活才巻海老の山椒揚げ / 鮑の葱ソース / クラゲの冷菜 / ゴーヤのXO醬炒め / フカヒレとトピコ / 真鯛の中華刺身 / 茗荷の甘酢漬け / 和牛スネ肉の香料煮 / 赤酢のアイスバイン / フルーツトマトの桂花陳酒漬け / 釜焼きチャーシュー、錦糸卵、キュウリ / 梅味麺、玉子麺
ゴマだれ / しょうゆだれ

◎お客様からのお問い合わせ
中国料理「鴻臚」TEL：092-482-1164

2階 中国料理「鴻臚」 ■営業時間：11：30～15：00／17：00～21：30 ■席数：72席

店内は海をイメージした本場香港のスタイルを取り入れ、モダンなオリエンタル格子に囲まれたホール席や半円壁に囲まれたベンチを持つホールと、新鮮な海鮮を見て選べるエンターテイメント性のある生簀が配備。その日仕入れた魚介をお好みの調理法でご用意致します。

ホテル日航福岡について ■客室数：360 ■本館：地上14階、地下3階 ■新館：地上3階、地下2階

グループ「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル（NH I）」の国内8番目のホテルとして1989年7月8日に福岡市博多区に開業。ホテル日航福岡は、JR博多駅(博多シティ)から徒歩3分、利便性に優れたロケーションに位置する博多の国際級ホテルです。ハイクオリティを意識した客室空間はワンランク上の上質な滞在をお約束いたします。また全8種のレストラン&バーでは、博多ならではの旬の食材にこだわったお料理と心温まるサービスでおもてなしいたします。このほか2,000名を収容できる国際会議から大規模なイベントに対応可能な大宴会場「都久志の間」をはじめ、お客様の目的やシーンに合わせお選びいただける大小12の宴会場をご用意しております。また、新館3階の「チャペルプリエール」は、ヨーロッパのゴシック聖堂をモチーフとし、その石材は大聖堂で使用されているもので形造されています。チャペル後方には挙式用としては、西日本最大級のフランス・ケルン社製のパイオルガンを配し、挙式のみならずコンサートにも対応できる他にはない本格的なチャペルです。

<https://www.hotelnikko-fukuoka.com/>

■報道関係者各位からのお問い合わせ■

株式会社ホテル日航福岡 企画室 TEL:092-482-1119（直通）FAX:092-482-3409

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 2-18-25

永渕千晴 nagafuchi.c@hnf.co.jp